Кировское областное государственное профессиональное образовательное автономное учреждение
«Кировский технологический колледж пищевой промышленности»

**УТВЕРЖДАЮ**
Зам директора по УМР
_____Анкудович О.В.

«30» 08 2021 г.

**РАССМОТРЕНО**
на заседании ПЦК промышленных биотехнологий

Протокол № 1 от 27 августа 2021 г.
_____Копосова М.А.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 32439D4BBAAD84972B9AAC3CFB78F0249798F1CF
Владелец: Печенкина Светлана Сергеевна
Действителен: с 17.08.2021 до 17.11.2022

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 19.01.04 Пекарь
## ПМ01 Размножение и выращивание дрожжей

Согласовано:
Печать, дата, подпись работодателя: 01.09.2021

Общество с ограниченной ответственностью
ИНН 5003255272 КПП 434545001
ОГРН 1205000035162
Кулинария «Пышка»
г. Киров, ул. Профсоюзная, 4/9

**Киров 2021 год**

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования

**19.01.04 «Пекарь»**

**Организация:**
Организация: Кировское областное государственное профессиональное образовательное автономное учреждение «Кировский технологический колледж пищевой промышленности»

**Составители:**
Копосова Мария Александровна, мастер производственного обучения высшей категории

**Согласовано:**

## СОДЕРЖАНИЕ


| | стр. |
|---|---|
| **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** | 4 |
| **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** | 5 |
| **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** | 6 |
| **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** | 9 |
| **5. ПРИЛОЖЕНИЕ** | 10 |

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.04 «Пекарь»**

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном образовании, при профессиональной подготовке

**1.2. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная практика проводится в рамках ФГОС по МДК.01 «Технология производства дрожжей» в 1 семестре в ПМ01 «Размножение и выращивание дрожжей»

**1.3. Цели и задачи учебной практики:**

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля «Размножение и выращивание дрожжей» по виду деятельности по размножению и выращиванию дрожжей для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для профессии «Пекарь» и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций:

ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ПК 1.1.Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.

ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

**1.4. Требования к результатам освоения учебной практики**

В результате прохождения учебной практики по виду деятельности размножение и выращивание дрожжей.

**Обучающийся должен иметь практический опыт:**

**ПО 1 - выполнения работ по производству дрожжей.**

**уметь:**

**У1** размножать и выращивать дрожжи;

**У2** активировать прессованные дрожжи;

**У3** выполнять контрольные анализы;

**У4** обслуживать оборудование дрожжевого цеха;

**У5** соблюдать требования безопасности труда личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами;

**знать:**

**З1** способы изменения температуры дрожжей

**32** методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы;
**33** методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей;
**34** способы обработки оборудования дрожжевого цеха;
**35** правила организации работ в цеху;
**36** требования безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами

**1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики: 18** часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ПМ01 «Размножение и выращивание дрожжей» по основному виду деятельности размножению и выращиванию дрожжей, необходимых для последующего освоения профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по профессии. «Пекарь»

## 2.1.Тематический план и содержание учебной практики

| Наименование профессионального модуля, тем | Тема урока учебной практики | Содержание учебного материала | Объем часов |
|---|---|---|---|
| ПМ.01 «Размножение и выращивание дрожжей» | 1. Соблюдение требований безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами. Обслуживание оборудования дрожжевого цеха. | Инструктаж по проведению занятий, организации рабочих мест, безопасности труда и соблюдение личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами и на оборудовании для размножения и выращивания дрожжей. Ознакомление с правилами техники безопасности при обслуживании оборудования для размножения и выращивания дрожжей. Обслуживание оборудования для размножения и выращивания дрожжей. Ознакомительная экскурсия по дрожжевому цеху. | 6 |
| | 2. Размножение и выращивание дрожжей. | Подготовка необходимого сырья к производству. Приготовление осахаренной мучной заварки. Охлаждение заварки. Приготовление заквашенной заварки. Выращивание другого вида дрожжей на заквашенной заварке. Определение качественных показателей жидких дрожжей. | 6 |
| | 3. Размножение и выращивание | Подготовка дрожжей к производству. Активация | 3 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | дрожжей. | прессованных дрожжей. Определение подъемной силы дрожжей. Методы контроля производства прессованных дрожжей. | |
| | Дифференцирован6ный зачет по **ПМ01»Размножение и выращивание дрожжей»** | | 3 |
| | | **ИТОГО** | **18** |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 3.1.Требования к материально-техническому обеспечению

Программа учебной практики реализуется, рассредоточено на базовых предприятиях:
ОАО «Булочно-кондитерском комбинате», ОАО «5 Хлебозавод».
Программа учебной практики проводится на рабочих местах базовых предприятий, во время которых студенты самостоятельно выполняют работы, характерные для профессии «Пекарь» в рамках освоения специальности «Пекарь-кондитер».
В процессе учебной практики занятия должны проводиться поэтапно, начиная с последовательной многократной обработки постоянно усложняющихся действий и приемов.
Учебную практику по освоению ПМ01 студенты проходят на базовом предприятии г. Кирова: ОАО «5 Хлебозавод ».
На предприятии есть отделение по размножению и выращиванию дрожжей. Имеется специальное оборудование для приготовления жидких дрожжей. Для контроля сырья и готовой продукции, а также для проведения органолептических и физико-химических анализов на предприятии имеется лаборатория.
Обучение на базовом предприятии ведется с использованием новых видов оборудования, новых технологий, передовых методов труда, с применением различных методов и форм обучения и организации труда с учетом реальных возможностей базовых предприятий и степени подготовленности студентов.
Оборудование рабочих мест:
-просеиватель;
-ванна моечная двухсекционная;
-тестомесильная машина «Прима140» с подкатной дежой;
-тестомесильная машина «А2-ХТБ»
-заварочная машина «ХЗМ-300»;
-чаны для заварки;
-столы технологические;
-дежеопрокидыватель ДО-3;
-элеватор;
-автовесы.

### 3.2. Информационное обеспечение обучения:

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 2013. Гриф Минобр.
2. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст]: учеб, для нач. проф. образования: учеб, пособие для сред. проф. образования / Н.Г. Бутейкис,

А.А. Жукова. - 2-е изд., стер. М.: издательский центр «Академия», 2013. - 304 с. Гриф Минобр.
3. Действующие ГОСТы и ТУ со всеми изменениями на: зерно, продукты его переработки, методы оценки качества, хлеб и хлебобулочные изделия, методы оценки качества. Гриф Минобр.
4. Калачев м. В. Малые предприятия для производства хлебобулочных и макаронных изделий. – М.: ДеЛи принт, 2014. – 288 с. Гриф Минобр.
5. Кузнецова Л. С., Сиданова Л. Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб. для студентов учреждений сред. проф. образования. – М. : Мастерство. 2014.- 320 с. Гриф Минобр.
6. Медведев Г. М. Технология и оборудование макаронного производства.—М.: Легкая и пищевая промышленность, 2013. Гриф Минобр.
7. Пащенко Л. П., Жаркова И. М. Технология хлебобулочных изделий. – М.: КолосС, 2006 – 389 с. Гриф Минобр.
8. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебобулочных предприятиях. Гриф Минобр.
9. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий(Технологии хлебобулочных изделий) Л. П. Пащенко, Т.В. Санина, Л. И. Столярова и др. _М.: КолосС, 2014. – 215 с. Гриф Минобр.
10. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарные правила и нормы СанПин 2.3.4.545-96. Гриф Минобр.
11. Пучкова Л. И., Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. часть I. Технолгия. – СПб: ГИОРД, 2013. – 559 с. Гриф Минобр.
12. Пучкова Л.И., Гришин А.С., Шаргородский И.И., Черных В.Я. Проектирование хлебопекарных предприятий с основами САПР- М.: Колос, 2013. Гриф Минобр.
13. Сборник ГОСТ Мука. Технические условия. Гриф Минобр.
14. Сборник ГОСТ Хлебобулочные изделия. ТУ. Гриф Минобр.
15. Сборник ГОСТ Хлеб. ТУ. Гриф Минобр.
16. Сборник ГОСТ Хлебобулочные изделия. Методы анализа. Гриф Минобр.
17. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства. - М.: ПрофОбрИздат. 2014. Гриф Минобр.
18. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность: Учеб.-справ. Пособие./ А. С. Романов, И. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк; под общ. Ред. В.М. Позняковского. – 2-е изд-во, 2014. Гриф Минобр.

**Дополнительные источники:**

1. Андреев А. Н. Производство сдобных изделий. – СПб: ГИОРД, 2011. – 480 с.
2. Булдаков А.С. Пищевые добавки: Справочник.-СПб.: VI, 1 2012.
3. Драгилев, АЖ Производство конфет и ириса [Текст]: учеб, пособие / А.И. Драгилев. - М.: АО «Московские учеб.», 2012. - 368 с.: ил.
4. Использование соевых продуктов при производсвте хлеба и хлебобулочных изделий. / Авилон – составители: Борисенкова И.В, Вашошова А. А. – М.: Мегалион, 2011. – 72 с.
5. Исупов В.Ц. Пищевые добавки и пряности - История, состав и применение.- СПб.: ГИОРД, 2009.
6. Кострова И.Е. Малое хлебопекарное производство.-СПб.: ГИОРД, 2001.
7. Матвеева И.В., Белявская И.П. Биотехнологические основы приготовления хлеба. - СПб.: ГИОРД, 2014.
8. Матвеева И.В., Белявская И.П. Пищевые добавки и хлебопекарные улучшители в производстве мучных изделий. - М., 2010.
9. Рабочий адаптированный учебник по дисциплине Технология и организация хлебопекарного производства [Текст] / Г. П. Исаева. - Саратов: ФГОУ СПО "Саратовский финансово-технологический техникум".

10. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок: Технические рекомендации. - СПб: ГИОРД, 2001.
11. Сборник рецептур технологических инструкций по приготовлению диетических и профилактических сортов хлебобулочных изделий. - М.: Пищепромиздат, 2000.
12. Сборник рецептур на хлебобулочные изделия. - М.: ГОС НИИХП, 2000.
13. Требования к проведению государственного санитарно-эпидемиологического надзора за предприятием, вырабатывающего хлеб. Хлебобулочные и кондитерского изделия: сборник. – 640 с. _ М., 2005.

Периодические издания

1. Журналы «Хлебопечение России», «Пищевая промышленность».
2. Журналы «Хлебопёк», «Хлебопром-Медиа»
3. Журнал «Хлебопродукты», ООО "Издательский дом Специализированная пресса

Internet ресурсы:

1. Образовательные порталы по различным направлениям образования и тематике htpp\\:www.edu.ru/db/portal/sites/portal_page.html
2. Сайт журнала «Хлебопек» www.hlebopek.by
3. Сайт хлебопеков: http://hlebopechka.ru
4. Сайт колледжа http://www.sarftt.ru/
5.Интернет ресурсы: iok.narod.ru/spirt2.html products/production

### 3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации данной программы учебная практика проводится на базовом предприятии: ОАО «5 Хлебозавод». Продолжительность одного занятия учебной практики – **6** часов.

Группа делится на две подгруппы в соответствии с Положением об учебной практике.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий

| **Результаты обучения (освоенные практический опыт)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
|---|---|
| **1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.**<br>1.1 Подготавливает рабочее место в соответствии с инструкциями по охране труда и Сан Пин;<br>1.2 Создаёт условия для размножения и выращивания дрожжей, в соответствии с технологией их размножения;<br>1.3 Проводит органолептическую оценку в соответствии с технологическими показателями; | 1.1-1.2; 2.1-2.2; 3.1<br>Сопоставление результатов формализованного наблюдения за деятельностью с эталоном. |
| **2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.**<br>2.1 Подготавливает рабочее место в соответствии с инструкциями по охране труда и Сан Пин;<br>2.2 Осуществляет приготовление дрожжевой продукции различных видов в соответствии с технологией их приготовления;<br>2.3 Проводит органолептическую и физико-химическую оценку в соответствии с технологическими показателями; | 1.3-2.3:<br>Сопоставление продуктов практической деятельности с эталоном. |
| **3.Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.**<br>3.1Проверяет техническую готовность оборудования дрожжевого цеха к работе в соответствии с инструкциями по технике безопасности и охране труда. | Дифференцированный зачет по учебной практике. |

ПРИЛОЖЕНИЯ:

1. График прохождения учебной практики
2. График перемещения по рабочим местам
3. Матрица формирования ПК
4. Перечень учебно-производственных работ

Приложение1

График прохождения учебной практики

В соответствии с рабочим учебным планом учебная практика по ПМ01 проводится в 1 семестре 1 курса с 8 недели по 10 неделю.

| | **1** | **2** | **3** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **14** | **15** | **16** | **17** | **18** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Практические занятия | | | | | | | | | 6 | 6 | 3 | | | | | | | |
| **Дифференцированный зачет** | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | | |

Согласно графику перемещения по рабочим местам (прилагается) студенты отрабатывают умения и навыки по размножению и выращиванию дрожжей.

Приложение 2

**График перемещения по рабочим местам**
**I подгруппы группы №**
**по освоению ПМ01 «Размножение и выращивание дрожжей»**

| №п п. | Ф.И. | График перемещения по рабочим местам | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Обслуживание оборудования дрожжевого цеха. | Размножение и выращивание дрожжей. | Д/зачет |
| 1 | | | | |
| 2 | | | | |
| 3 | | | | |
| 4 | | | | |
| 5 | | | | |
| 6 | | | | |
| 7 | | | | |
| 8 | | | | |
| 9 | | | | |
| 10 | | | | |
| 11 | | | | |
| 12 | | | | |
| 13 | | | | |
| 14 | | | | |
| 15 | | | | |

Приложение 3

**График перемещения по рабочим местам**
**II подгруппы группы №**
**по освоению ПМ01 «Размножение и выращивание дрожжей»**

| № пп. | Ф.И. | График перемещения по рабочим местам | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Обслуживание оборудования дрожжевого цеха. | Размножение и выращивание дрожжей. | Д/зачет |
| 1 | | | | |
| 2 | | | | |
| 3 | | | | |
| 4 | | | | |
| 5 | | | | |
| 6 | | | | |
| 7 | | | | |
| 8 | | | | |
| 9 | | | | |
| 10 | | | | |
| 11 | | | | |
| 12 | | | | |
| 13 | | | | |
| 14 | | | | |
| 15 | | | | |

**МАТРИЦА**
**ФОРМИРОВАНИЯ ПК ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ 01**
**«Размножение и выращивание дрожжей»**

| ВИДЫ РАБОТ УЧЕБНОЙ/ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИИ | ПК1.1 Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей | ПК1.2 Готовить дрожжевую продукцию различных видов. | ПК1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха. |
|---|---|---|---|
| Размножение и выращивание дрожжей | * | * | * |
| Обслуживание оборудования дрожжевого цеха | | | * |
| Соблюдение требований безопасности труда личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами; | * | * | * |

Приложение 4

**Перечень учебных работ**

| Наименование профессионального модуля, тем | Тема урока учебной практики | **Объем часов** |
|---|---|---|
| ПМ.01 «Размножение и выращивание дрожжей» | | **18** |
| | Соблюдение требований безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами. Обслуживание оборудования дрожжевого цеха. | **6** |
| | Размножение и выращивание дрожжей. | **6** |
| | Размножение и выращивание дрожжей. | **3** |
| | Дифференцирован6ный зачет по ПМ01»Размножение и выращивание дрожжей» | **3** |